
Gołąbki - kapusta

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8473 razy.

Ja robie to tak:

wkladam kapuste do garnka z zimna woda na max gaz, a od momentu zagotowania wody trzymam jeszcze jakies 5-10 minut, po czym wyjmuje kapuste i czekam az ostygnie.

Jednym slowem nie przejmuje sie wcale co z ta kapusta sie dzieje. I kapusta jest w porzadku. Preferuje tradycyjny sposob przygotowania kapusty nad zmiekczeniem jej w mikro.

Pozdrawiam,

From: EvaM <knowaczNoSpam@usa.net>

Kiedys kupujac kapuste na targu dowiedzialam sie od sprzedajacej z do wody trzeba dodac troche octu. To zupenie nie jest logiczne - wcale nie wiem na czym dowcip polega - ale dodalam - i to jest prawda -- liście robią się miekkie i dobre. Stosuję choć dalej tego nie rozumiem.

Nadestał(a):

Moja znajoma poradzila mi, zeby kapuste na golabki najpierw zamrozic (przez pare dni), potem jakis dzien-poltora przed gotowaniem golabkow wyjac i rozmrazac w lodowce. Liscie same sie oddzielaja i potem je tylko trzeba partiami obgotowac. Sprobowalam i jestem z tego sposobu bardzo zadowolona.Szybko, latwo i bez poparzen.

Nadestał(a):Anetta G. <anunia@gmail.com> 2007-06-27 04:06:39

A mnie doradzono, zeby do obgotowywania kapust-do wody- dolac oleju i wtedy liscie latwiej sie odrywaja. Tak robie i pomaga.

Pozrawiam.

Nadestał(a):Maria <malutka0356@wp.pl> 2010-11-29 16:11:34